

Utiel-Requena presume de Bobal en un evento de mercado perfil profesional

► MÁS DE UNA VEINTENA DE BODEGAS PRESENTAN EN EL HOTEL LAS ARENAS DE VALÈNCIA SUS NUEVOS VINOS DURANTE UNA JORNADA DIRIGIDA ESPECIALMENTE A PROFESIONALES DEL SECTOR ► LOS TINTOS DE BOBAL, CADA VEZ MÁS INTERESANTES



El público abarrotó el salón que acogió la cuarta edición de Placer Bobal. LEVANTE-EMV



Las bodegas presentaron sus nuevos vinos. LEVANTE-EMV

LEVANTE-EMV VALENCIA

El hotel Las Arenas de València acogió por cuarto año consecutivo la presentación de los nuevos vinos de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. Más de una veintena de bodegas y pequeños productores acercaron sus nuevas elaboraciones a un público de marcado perfil profesional (sumilleres, distribuidores, prescriptores, jefes de compras de hoteles y restaurantes, propietarios de tiendas especializadas) que disfrutó durante casi cinco horas de la diversidad vinícola de esta región y, sobre todo, de las nuevas propuestas elaboradas con uvas de la variedad autóctona Bobal, en la actualidad el principal elemento diferenciador de la DOP Utiel-Requena.

Entre las principales novedades que pudieron catarse en «Placer Bobal» —nombre con el que se bautizó hace ahora cuatro tempo-

El enoturismo también estuvo representado en el salón con la presencia de la asociación Ruta del Vino Utiel-Requena

radada a esta «reunión» de bodegas— destacó el nuevo tinto de Vera de Estenas, un vino elaborado exclusivamente con uvas de Bobal que ha realizado una breve crianza en tinajas de barro. Sebirán (con su Fernanda Fernandes —tinto de Pinot Noir y Bobal—) también suscitó el interés del público, al igual que la última añada del Cerrogallina (correspondiente a la cosecha de 2014) o la colección de vinos de bodegas como



Llanes, Medina, Rodríguez Mulero y López. LEVANTE-EMV

Finca La Picaraza, Pigar, Vibe o Marqués del Atrio.

En «Placer Bobal» también pudieron catarse las nuevas añadas de clásicos de bodegas de notable prestigio como Murviedro, Coviñas, Pago de Tharsys, Sierra Norte, Hispano+Suizas, Dominio de la Vega, Nodus, Covilor, Vicente Gandía, Torre Oria, Aranleón, La torre Agrovínicola o Pasiego.

Como ya ha sucedido en anteriores ediciones, las propuestas

enoturísticas también tuvieron cabida en «Placer Bobal», en este caso de la mano de la Asociación Ruta del Vino de Utiel-Requena, que contó con una mesa informativa en la que se planteaban todas las propuestas del colectivo, integrado por más de medio centenar de empresas. Los asistentes tuvieron así mismo la opción de participar en el sorteo de un «enopack» de fin de semana para dos personas.

Para el presidente del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, el certamen celebrado el pasado lunes es «un claro ejemplo del buen momento por el que atraviesan nuestras bodegas, que han sabido apostar por una variedad que nos diferencia, la Bobal, sin dejar de lado otro tipo de vinos elaborados con otras uvas que también están contempladas en el reglamento de la Denominación de Origen».

El bodeguero Fernando Salamero releva a José María Daroca al frente de la DOCa Rioja

V. M. F. VALÈNCIA

El bodeguero Fernando Salamero ha sido nombrado por unanimidad presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja tras las elecciones celebradas hace unos días en el organismo regulador. Salamero sustituye en el cargo a José María Daroca, quien ha estado al frente del colectivo durante los dos últimos años. La elección de Salamero como presidente cierra el primer ciclo de alternancia entre viticultores y bodegueros al frente de la Denominación, un hito en la consolidación de este modelo de gestión interprofesional iniciado de forma pionera en 2004.

El nuevo presidente, natural de la localidad alavesa de Elciego y presidente del Grupo Rioja, ha destacado tras su nombramiento «el papel fundamental que juega esta institución para la prosperidad de esta región vitivinícola y de las miles de familias que nos sentimos orgullosas de esta gran marca que hemos creado entre todos».

Por su parte, Daroca ha manifestado tras el acto de investidura de Salamero que «como primer presidente cooperativista, me siento muy orgulloso de haber contribuido a la consolidación de un modelo de gestión que nos envidian en muchas regiones vinícolas del mundo, un modelo que ha sido decisivo para conseguir un equilibrio y estabilidad imprescindibles para la rentabilidad económica de nuestras explotaciones y nuestras bodegas».

El «Paseo del Mérito» de Pago de Tharsys estrena dos nuevos monolitos

VICENTE M. REQUENA

La bodega valenciana Pago de Tharsys celebra este domingo la séptima edición del «Paseo del Mérito», una iniciativa que nació en 2011 con el propósito de convertirse en un enclave donde rendir homenaje a aquellas personas que destacan por su contribución al desarrollo científico y sociocultural. El encargado de inaugurar esta iniciativa fue el profesor Santiago Grisolia, y tras él se han incorporado otros doctores, profesores e investigadores como José Mir, Pilar Mateo, Celia Sánchez Ramos, Margarit Salas, Manuela Romo, Óscar García Prada, Ángeles López Artiga, Avelino Corma, Joseph Pérez o Pablo Rodríguez entre otros.

Este año, la bodega (a cuyo



Paseo del Mérito.

frente se encuentran los enólogos Vicente García y Ana Suria) rendirá homenaje a Miguel Ángel Mar-

tínez-González, Catedrático de Medicina Preventiva e impulsor de la Red PREDIMED (Prevención con dieta mediterránea) y Vicente Simón Pérez, Catedrático de Psicobiología que ha dedicado gran parte de su vida a la práctica y a la enseñanza del Mindfulness. Tanto es así que Simón Pérez está considerado el precursor de esta disciplina de meditación y relajación en España.

Ambos catedráticos descubrirán las placas ubicadas en los dos monolitos que se integrarán en el paseo, que contará a partir del domingo con quince distinciones. El acto de homenaje a estos dos catedráticos tendrá lugar en la bodega Pago de Tharsys este domingo 25 de junio a partir de las 11 horas.

Una treintena de productores se dan cita en la primera muestra de vinos singulares

VICENTE M. VALÈNCIA

Alrededor de una treintena de pequeños productores de todo el mundo han participado esta misma semana en la primera edición de la «Muestra Internacional de vinos singulares y de pueblo de la Marina Alta», un certamen celebrado en el Riu Rau del Senyoret en Jesús Pobre (Alicante).

El evento, que tiene como principal objetivo promocionar y poner en valor aquellos vinos procedentes de producciones naturales, ecológicas, singulares, biodinámicas, locales y de pueblo, o en su caso integrados en proyectos de recuperación de cepas autóctonas, se celebró durante dos jornadas con una temática

perfectamente diferenciada. Así, durante el domingo 18 se celebró un salón de vinos abierto al público en general en el que las más de treinta bodegas participantes ofrecieron degustaciones de sus vinos junto a diversos productos agroalimentarios en la «Foodie Area». Además tuvo lugar una conferencia sobre vinos singulares y la actuación de «The KC Experience». Para el pasado lunes por la mañana quedó reservado un salón para profesionales del sector vitivinícola que sirvió para que muchos pequeños elaboradores tuviesen una toma de contacto con personas relacionadas con la hostelería, la sumillería, la crítica y la prensa especializada.